CE





E 7110 / 116.527

E 10110 / 116.530

E 5230 / 116.523

E 5110 / 116.525

V3/1012



¡Mantenga las instrucciones de servicio en un lugar accesible!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informaciones generales

1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

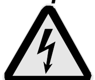
La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.

 ***¡ATENCIÓN!***

Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.

 ***¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!***

Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.

 ***¡ADVERTENCIA!***

Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.

 ***¡INDICACIÓN!***

Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.

 ***¡ATENCIÓN! ¡Superficie exterior caliente!***

El símbolo indica que la superficie del dispositivo ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!



¡ATENCIÓN! ¡Líquido caliente en el recipiente!
Si los recipientes están llenos de líquido o de material cocinado licuado durante la preparación, no se debe utilizar los niveles superiores para colocar recipientes excepto aquellos que el operador pueda ver cuando el recipiente esté metido.

1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio. En caso de duda rogamos contactar con el fabricante.



¡INDICACIÓN!
Antes de iniciar cualquier trabajo, particularmente antes de poner en marcha el dispositivo, hay que familiarizarse con el contenido de la presente instrucción de servicio. El fabricante no se hace responsable por detrimentos y daños surgidos a causa de la inobservancia de la información de la instrucción de servicio.

La instrucción de servicio hay que conservarla directamente junto al dispositivo. Además debe estar accesible para todas las personas que trabajan con el dispositivo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



¡INDICACIÓN!
Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

1.5 Declaración de Compatibilidad

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE.
A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

2. Seguridad

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

2.1 Informaciones generales

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.

El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.



 *¡ADVERTENCIA!*

- o El dispositivo no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el dispositivo.
- o Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto, para tener la seguridad de que no jueguen con el dispositivo.
- o Se recomienda guardar la presente instrucción de servicio en un sitio de fácil acceso. En caso de facilitar el dispositivo a terceros, no olvide de traspasarles las instrucciones de servicio también.
- o Todos los usuarios deben ajustarse a las informaciones que contiene la instrucción de servicio y respetar las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo.
- o El dispositivo sólo se podrá usar en sitios cerrados.

2.3 Explotación conforme a su diseño

 ***¡ADVERTENCIA!***

Este aparato ha sido fabricado pensando en un uso profesional i puede ser usado sólo por personal profesional en establecimientos de gastronomía.

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

El horno de convección y vapor está destinado al **uso exclusivo** de los platos correspondientes.

 ***¡ADVERTENCIA!***

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje.
  Si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Datos técnicos

4.1 Características del horno de convección y vapor

- Versión CNS 18/10
- Mando electrónico con 99 programas, cada programa tiene hasta 9 fases de cocción
- Capacidad hasta 10 GN 1/1 o conforme a la norma de hornos 600 x 400 mm
- Funciones: circulación de aire, cocción al vapor, cocción a convección al vapor, cocción Delta-T (sonda de temperatura de alimentos opcional)
- Motor reversible (derecha/izquierda) para obtener unas condiciones óptimas en la cámara del dispositivo
- Regulación de la velocidad del ventilador con 3 niveles
- Producción de vapor con el método de inyección directa
- Iluminación de la cámara de cocción
- Ajustable extractor de vapores
- Práctica inserción transversal de los GN (dispositivos para 5 x 2/3 con inserción longitudinal)
- Visualizador LED de temperatura, tiempo, producción de vapor, temperatura del plato
- Preparado para el montaje de una sonda de temperatura de alimentos
- Apto para la colocación de la ducha manual 116.005
- Puerta con doble cristal, fácil apertura de la parte interior de la puerta para su limpieza
- Rieles interiores desmontables

Dispositivos de seguridad

El aparato cuenta con siguientes dispositivos de protección y seguridad:

Termostato de seguridad de la cámara: si la temperatura de la cámara aumenta hasta 350℃ el termostato de seguridad interrumpe l a alimentación de calentamiento del aparato.

 ***¡ADVERTENCIA!***

El dispositivo de seguridad puede ser restablecido exclusivamente por el personal técnico cualificado, ya que se requiere la continuación de control.

El **Interruptor de puerta** se dispara al abrirse la puerta: interrumpe el calentamiento y la ventilación.

4.2 Datos técnicos

Nombre:	**Horno eléctrico de convección y vapor**	
Modelo:	**M 5110**	**M 7110**
Código de artículo:	**116.615**	**116.617**
Capacidad:	hasta 5 x 1/1 GN	hasta 7 x 1/1 GN
Distancia entre bandejas:	74 mm	
Rango de temperaturas:	50 °C – 280 °C	
Potencia nominal:	6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Toma de agua:	3/4“	
Presión de agua:	max. 3 bar	
Medidas (mm):	an. 890 x prof. 815 x al. 635	an. 890 x prof. 815 x al. 815
Peso:	81,8 kg	101,2 kg
Accesorios:	1 rejilla 1/1 GN, 1 bandeja 1/1 GN, 1 tubo de salida, 1 manguera de agua a presión	

Nombre:	**Horno eléctrico de convección y vapor**	
Modelo:	**M 5230**	**M 10110**
Código de artículo:	**116.613**	**116.620**
Capacidad:	hasta 5 x 2/3 GN	hasta 10 x 1/1 GN
Distancia entre bandejas:	74 mm	
Rango de temperaturas:	50 °C – 280 °C	
Potencia nominal:	3,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC	12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Toma de agua:	3/4“	
Presión de agua:	max. 3 bar	
Medidas (mm):	an. 620 x prof. 755 x al. 635	an. 890 x prof. 815 x al. 1015
Peso:	62,0 kg	115,2 kg
Accesorios:	1 rejilla 2/3 GN, 1 bandeja 2/3 GN	1 rejilla 1/1 GN, 1 bandeja 1/1 GN
	1 tubo de salida, 1 manguera de agua a presión	

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

Accesorios complementarios (no incluidos en el suministro)

Sonda de temperatura interna **Código de artículo 116.000**	
1 par de guías conformes a la norma de hornos para utilizar bandejas 600 x 400 **Código de artículo 116.002**	
Base de hornos de convección y vapor de 5, 7, 10 x GN CNS 18/10 Capacidad: hasta 10 x 1/1 GN Medidas: an. 850 x prof. 700 x al. 741 mm **Código de artículo 115.068**	
Ducha manual longitud manguera 2m con válvula de cierre ½ pulgada de agua para la conexión fija de agua con soporte para fijar en el horno de conveccion con zapor, serie M + E **Código de artículo 116.005**	

5. Instalación y servicio

5.1 Indicaciones de seguridad

 ***¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!***

En caso de una instalación inapropiada, el dispositivo puede causar lesiones corporales.
Antes de la instalación del dispositivo compare las especificaciones de la corriente de la red local con las de la alimentación del dispositivo (ver placa de características). Conecte el dispositivo única y exclusivamente cuando las especificaciones sean compatibles. ¡Cumpla las indicaciones de seguridad!

- No permita que el cable tenga contacto con fuentes de energía ni con cantos agudos. El cable no puede colgar de la mesa ni del bar.

 ***¡ATENCIÓN! Superficie caliente!***

Durante el funcionamiento del dispositivo algunos elementos alcanzan temperaturas muy elevadas. ¡Para evitar quemaduras, no se deben tocar los elementos calientes!

- Se prohíbe usar el dispositivo si trabaja mal o está averiado, o si se ha caído al suelo.
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termo-aislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.

5.2 Colocación y conexión

 ***¡ADVERTENCIA!***

¡La instalación y mantenimiento del equipo pueden ser llevados a cabo exclusivamente por el personal técnico cualificado!

Colocación

- Quitar y desechar el embalaje del equipo.
- Colocar el equipo en una superficie llana y segura, que mantenga el peso del equipo con su carga máxima y la carga básica.
- **En todo caso** mantener el equipo lejos de superficies inflamables o sensibles para el calor.
- No colocar el equipo cerca de fuentes abiertas de fuego, hornos eléctricos, hornos de carbón u otras fuentes de calor.
- Nunca colocar el equipo junto a las paredes, muro, muebles de cocina u otras instalaciones que estén realizadas de un material inflamable. Respetar la normativa contra los incendios vigente.
- Mantener la distancia mín. de **100 mm** entre el equipo y la pared, así como otros objetos que se encuentren en el lado izquierdo y derecho, detrás y en la altura de **150 mm**.
- Utilizar los pies niveladores para apoyar el equipo y regular la altura. Grandes dispersiones de altura o inclinaciones pueden repercutir de forma negativa en el funcionamiento del equipo.
- El equipo puede ser instalado exclusivamente en un espacio debidamente ventilado, un lugar óptimo será debajo de la campana extractora que elimine el vapor hacia el exterior.
- No se debe tapar ni bloquear las aberturas de aireación.
- Antes de instalar el equipo quitar la película protectora. Hay que quitar despacio la película protectora a fin de no dejar restos de cola en la superficie del equipo. Restos de cola se pueden quitar eventualmente mediante un disolvente adecuado.

 ***¡ADVERTENCIA!***

¡El equipo no está destinado para empotrar!

Conexión

➢ **Conexión a la red eléctrica**

- Antes de realizar la conexión hay que asegurarse si la tensión y frecuencia de red eléctrica coinciden con las indicadas en la placa de identificación.
  Se admite la dispersión máxima de tensión de ± 10% .
- Comprobar si hay un acoplamiento SL correspondiente a las normas vigentes. Al conectar el equipo a la red de alimentación eléctrica verificar si el cable tiene la sección adecuada.
- Al conectar el equipo a la red de alimentación eléctrica se debe utilizar entre el equipo y la red eléctrica un interruptor multipolar adecuado a la carga. El interruptor debe tener una distancia mínima de 3 mm y debe estar colocado en un espacio de fácil alcance.
- La conexión a la red de alimentación eléctrica debe efectuarse según la normativa internacional, nacional y local vigente.
- Se debe enchufar el dispositivo a una conexión equipotencial (toma de tierra).
- El borne de conexión se encuentra debajo de la parte trasera derecha del dispositivo, bajo la placa de identificación ⏚.

➢ **Conexión a la red de agua**

- La toma de agua debe encontrarse cerca del equipo.
- En caso de una nueva instalación, antes de conectar el equipo a la red de agua se debe dejar correr una cierta cantidad de agua para evitar que se contaminen las válvulas magnéticas.
- La manguera para el agua a presión que se incluye en la entrega se debe conectar con ayuda del enganche angular 90° con las juntas (3/4“) del aparato. Posicionamiento de las juntas: en la parte posterior, a la derecha debajo del aparato. El otro extremo de la manguera para el agua a presión debe conectarse a la **red de agua corriente (agua fría)** con una llave de cierre



¡ADVERTENCIA!
La máxima presión hidráulica admisible es de 3 bar/s.
La presión más alta requiere la válvula reductora.

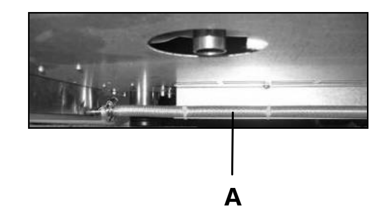
- Para garantizar el funcionamiento correcto del equipo y con el fin de evitar las incrustaciones de calcio dentro de la cámara de cocción el agua debe tener la dureza de hasta **7°dH** .



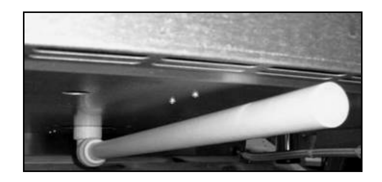
¡ADVERTENCIA!
Si la dureza del agua supera los 7°dH se debe inst alar un ablandador de agua.

➢ **Toma de desagüe**

- En el depósito recolector de agua delante del dispositivo hay una manguera de desagüe (diámetro interior 10 mm). Esta manguera sirve para retirar el exceso de líquidos del depósito recolector de agua y ha sido colocada en la zona trasera inferior del dispositivo. (ver **A** - dibujo de la derecha). Para conducir el agua al sistema de desagüe se debe alargar correspondientemente la manguera disponible.



- Se debe montar el tubo de desagüe incluido en la entrega en el orificio de salida en la parte inferior del dispositivo para garantizar la salida del líquido de la cámara del dispositivo. El tubo de desagüe debe estar conectado con la manguera correspondiente (∅ 22 mm) e introducido en el sistema de desagüe.



Puesta en funcionamiento y recepción de equipos eléctricos

Antes de **poner en funcionamiento** el equipo eléctrico hay que realizar todos los controles necesarios para confirmar que el equipo y su instalación coincidan con la legislación vigente y los datos técnicos y las normas de seguridad.

Las siguientes condiciones deben cumplirse:

→ La temperatura en el lugar de instalación debe ser superior a + 4 ℃.

→ La cámara del horno debe estar vacía.

→ Hay que quitar todos los elementos del embalaje junto con la película protectora de las paredes exteriores.

→ Las aberturas de ventilación no deben estar tapados ni atascados.

→ Las piezas del equipo desmontadas provisionalmente con el fin de la instalación deben montarse de nuevo.

→ El principal interruptor de la alimentación eléctrica debe estar conectado y la llave de paso de agua instalada ante el equipo debe estar abierta.

La **recepción** de los dispositivos eléctricos debe ser completada con la realización de un ciclo de prueba que permita comprobar si en el dispositivo hay defectos o problemas.

→ Encender el dispositivo utilizando el botón **T 1.**

→ Ajustar el ciclo de cocción/asado:

tiempo: 10 minutos temperatura: 150 ℃ produc ción de vapor: grado 1.

Apretar **T 16** para poner en marcha **START/STOP**.

Al recepcionar el equipo deben cumplirse las siguientes condiciones:

→ La iluminación del dispositivo se enciende con ayuda del botón correspondiente y se apaga automáticamente después de 45 segundos, si no es apagada antes utilizando de nuevo el botón.

→ El dispositivo se apaga en cuanto se abre la puerta y vuelve a funcionar cuando es cerrada.

→ El termostato para ajustar la temperatura en el dispositivo comenzará a funcionar en cuanto alcance la temperatura deseada. El/los elemento/s calentadore/s están momentáneamente apagados.

→ El motor del ventilador/es cambia la dirección de rotación automáticamente cada 3 segundos.

→ En el caso de los dispositivos con 3 ventiladores en la cámara del dispositivo, los motores giran en la misma dirección.

→ Comprobar la salida de agua desde la tubería al orificio de entrada de humedad (que se encuentra en la cámara de cocción) en la dirección del ventilador.

→ Al finalizar el ciclo de cocción/asado se oye durante unos 15 segundos una señal acústica.

AVISO
Al poner en funcionamiento el equipo puede activarse la señal acústica. Tal situación es normal y después de algunos segundos se apaga automáticamente.

Si el proceso se bloquea durante la programación del ciclo de cocción/asado, hay que colocar la perilla de la función **M1** en la posición **PARADA.**

5.3 Servicio

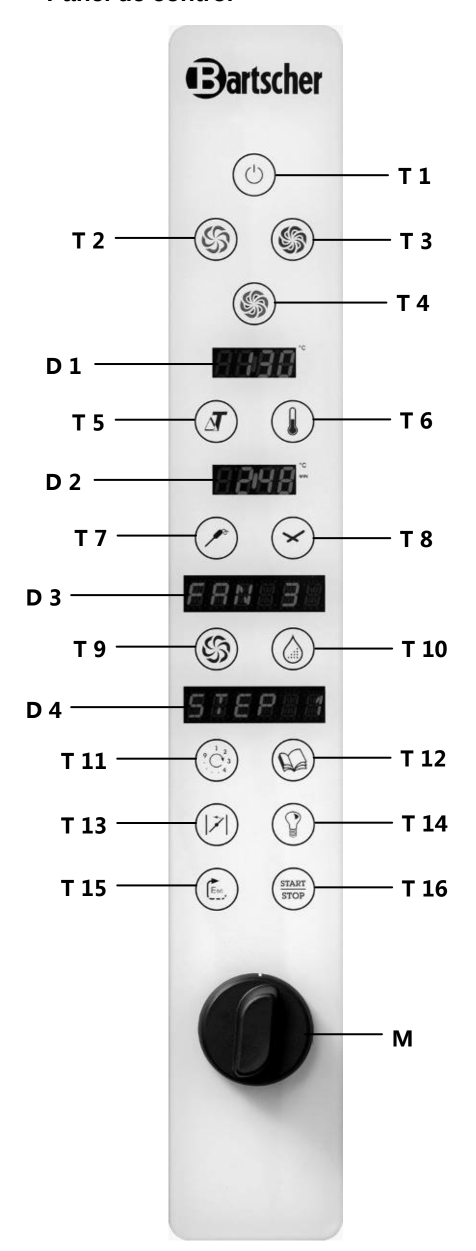
- Limpiar minuciosamente el dispositivo y sus accesorios antes de usarlo (véase **6.2 „Limpieza“**).
- Controlar antes de la entrega en explotación que la instalación, estabilidad y nivelación del dispositivo sean correctas, así como la realización de la conexión eléctrica y la toma de agua fría.

! ***¡ADVERTENCIA!***
Calentar el dispositivo antes de la cocción/asado con ayuda del módulo automático de precalentamiento (ver capítulo „Precalentamiento“, página 112).

- Cuando se enchufe el dispositivo a la alimentación eléctrica, se encontrará en modo de espera (“standby”).
- El panel de control está equipado con un regulador **M**.

  Para ajustar los parámetros deseados, se debe girar el regulador **M;** para confirmar los valores ajustados, se debe apretar el regulador.

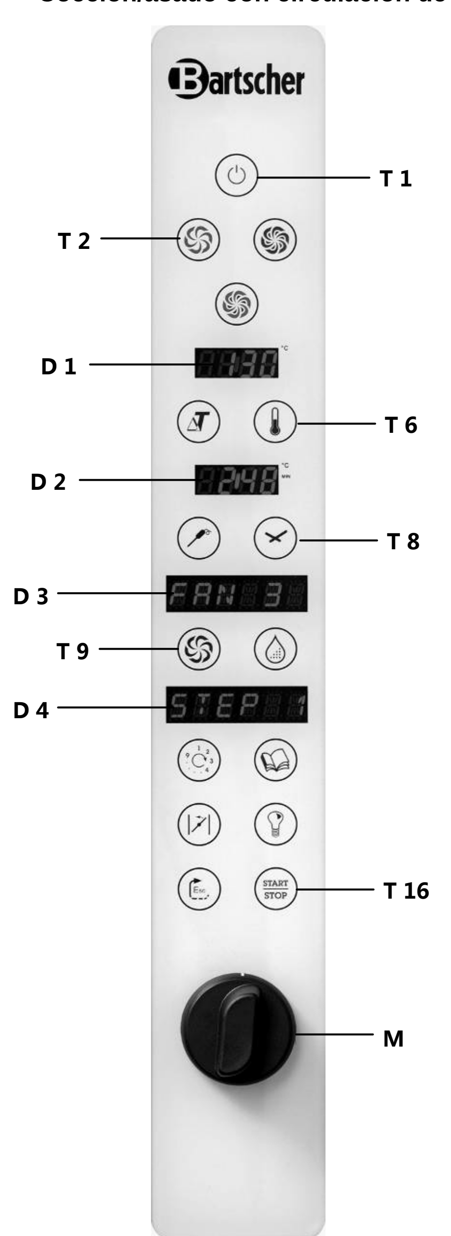
Panel de control



T 1	Botón **ON / OFF**
T 2	Botón de cocción/asado con circulación de aire
T 3	Botón de cocción/asado con producción de vapor
T 4	Botón de cocción a convección al vapor
T 5	Activación de cocción Delta-T ***ΔT***
T 6	Activación de temperatura
T 7	Activación de sonda de temperatura de alimentos
T 8	Activación de tiempo
T 9	Activación de velocidad del ventilador
T 10	Activación de producción de vapor
T 11	Activación de fase de cocción/precalentamiento
T 12	Activación/Desactivación de fases de cocción y precalentamiento
T 13	Extractor de vapores
T 14	Botón de iluminación interior
T 15	Botón de anulación
T 16	Botón **START/STOP**
D 1	Visualizador LED temperatura / de cocción Delta-T
D 2	Visualizador LED de tiempo / de temperatura de alimentos
D 3	Visualizador LED de velocidad del ventilador/vapor adicional
D 4	Visualizador LED de fase de cocción/programas
M	Regulador de funciones



Cocción/asado con circulación de aire



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**. Los botones de función **T 2 – T 3 - T 4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece ***"MANUAL" (modo manual)***.

Para ajustar cocción/asado con **CIRCULACIÓN DE AIRE** se debe utilizar el botón **T 2**.

El ajuste de la **temperatura** deseada requiere el uso del botón **T 6**.

Si el botón **T 6** parpadea, se puede ajustar con el regulador **M** la temperatura de cocción/asado (50 ℃ - 280 ℃).

Después se debe confirmar la selección con el botón **T 6** o el regulador **M**.

La temperatura ajustada aparece en el visualizador LED **D 1**.

El dispositivo pasa automáticamente a ajustar el **tiempo de cocción**/asado (el botón **T 8** parpadea).

Se debe ajustar el tiempo deseado girando el regulador **M** y confirmar el ajuste con el botón **T 8** o el regulador **M**.

El tiempo ajustado aparece en el visualizador LED **D 2**.

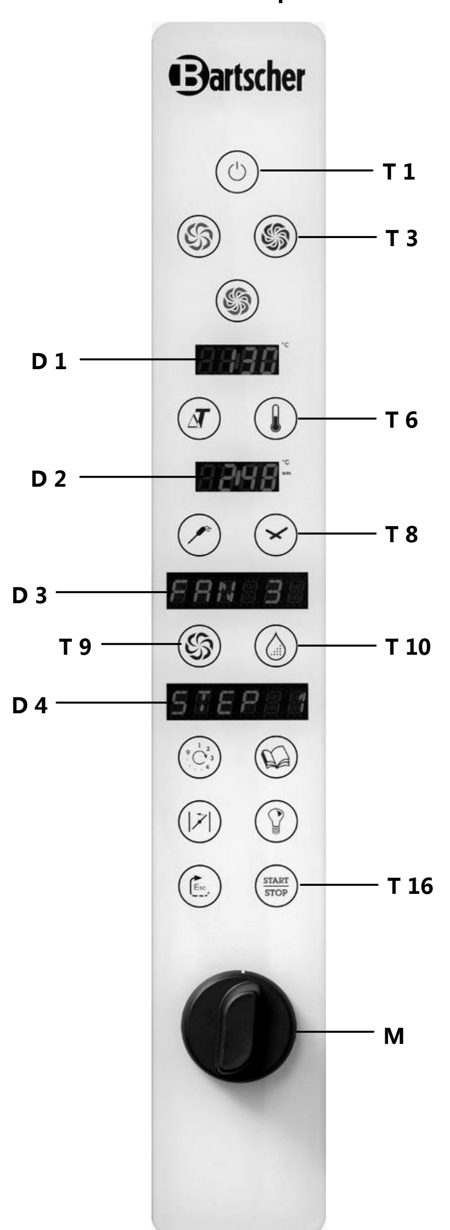
El dispositivo pasa automáticamente a ajustar la **velocidad de los ventiladores** (el botón **T 9** parpadea).

Se debe seleccionar la velocidad del ventilador con ayuda del regulador **M** (hay 3 niveles de velocidad a disposición) y confirmar la selección con el botón **T 9** o el regulador **M**.

El nivel de velocidad ajustado aparece en el visualizador **D 3**.

Para poner en marcha el dispositivo se debe utilizar el botón **T 16**.

Cocción/asado con producción de vapor



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**. Los botones de función **T 2 – T 3 - T 4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece ***"MANUAL" (modo manual)***.

Para ajustar cocción/asado con **PRODUCCIÓN DE VAPOR** se debe utilizar el botón **T 3**.

El ajuste de la **temperatura** deseada requiere el uso del botón **T 6**.

Si el botón **T 6** parpadea, se puede ajustar con el regulador **M** la temperatura de cocción/asado (50 ℃ - 120 ℃).

Después se debe confirmar la selección con el botón **T 6** o el regulador **M**. La temperatura ajustada aparece en el visualizador LED **D 1**.

El dispositivo pasa automáticamente a ajustar el **tiempo de cocción**/asado (el botón **T 8** parpadea).

Se debe ajustar el tiempo deseado girando el regulador **M** y confirmar el ajuste con el botón **T 8** o el regulador **M**.

El tiempo ajustado aparece en el visualizador LED **D 2**.

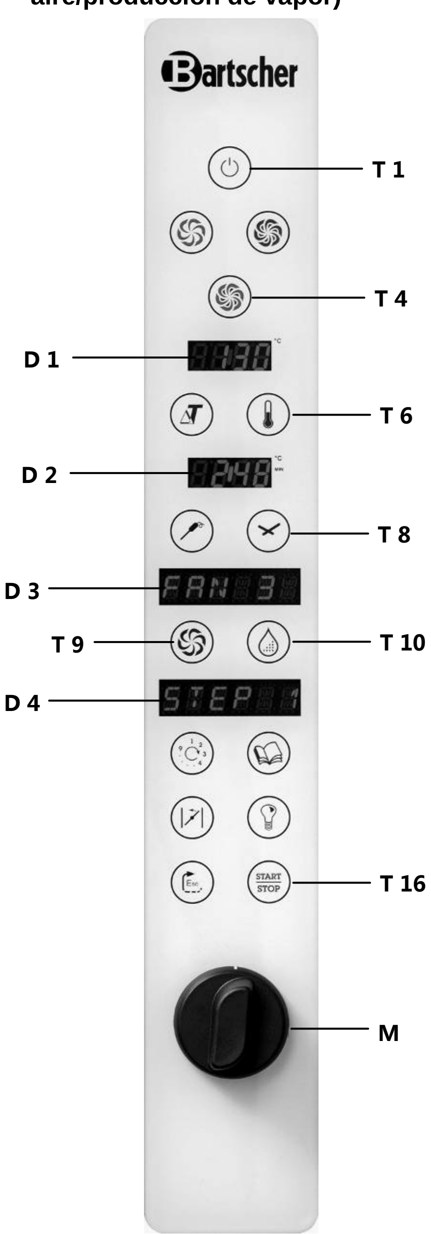
El dispositivo pasa automáticamente a ajustar la velocidad de los ventiladores (el botón **T 9** parpadea).

Se debe seleccionar la **velocidad del ventilador** (hay 3 niveles de velocidad a disposición) y confirmar la selección con el botón **T 9** o el regulador **M**.

El nivel de velocidad ajustado aparece en el visualizador **D 3**.

Para poner en marcha el dispositivo se debe utilizar el botón **T 16**.

Cocción a convección al vapor (cocción/asado con circulación de aire/producción de vapor)



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**. Los botones de función **T 2 – T 3 - T 4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece ***"MANUAL" (modo manual)***.

Para ajustar la **COCCIÓN A CONVECCIÓN AL VAPOR** se debe utilizar el botón **T 4**.

El ajuste de la **temperatura** deseada requiere el uso del botón **T 6**. Si el botón **T 6** parpadea, se puede ajustar con el regulador **M** la temperatura (50 ℃ - 270 ℃). Después se debe confirmar la selección con el botón **T 6** o el regulador **M**.

La temperatura ajustada aparece en el visualizador LED **D 1**.

El dispositivo pasa automáticamente a ajustar el **tiempo de cocción**/asado (el botón **T 8** parpadea).

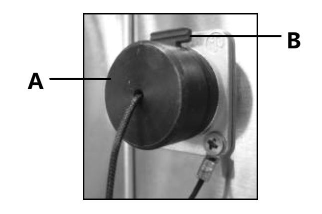
Se debe ajustar el tiempo deseado girando el regulador **M** y confirmar el ajuste con el botón **T 8** o el regulador **M**. El tiempo ajustado aparece en el visualizador LED **D 2**.

El dispositivo pasa automáticamente al ajuste de velocidad de los ventiladores (el botón **T 9** parpadea). Se debe seleccionar la velocidad del ventilador (hay 3 niveles de velocidad a disposición) y confirmar la selección con el botón **T 9** o el regulador **M**. El nivel de velocidad ajustado aparece en el visualizador **D 3**.

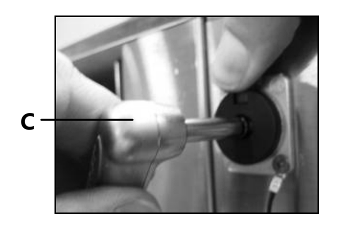
El dispositivo pasa automáticamente al ajuste de **Humidificación**. El botón **T 10** parpadea. Apretar este botón y seleccionar con el regulador **M** la humidificación deseada: **1-10** en el modo manual y **0 - 100** (en 10 pasos) en el modo programado. Confirmar la selección con el botón **T 10** o el regulador **M**. Para poner en marcha el dispositivo se debe utilizar el botón **T 16**.

Cocción/asado con sonda de temperatura de alimentos

Colocación /extracción de la sonda de temperatura interna



Para conectar la sonda de temperatura de alimentos se debe retirar el tapón **A** (dibujo de la izquierda) del lugar de conexión en la parte superior izquierda del dispositivo, sujetar el dispositivo de encaje rojo **B** y meter la sonda de temperatura de alimentos **C** en el orificio previsto para ello.



Se debe soltar el dispositivo de encaje **B**. Para retirarla de nuevo, se debe apretar el dispositivo de encaje **B**, sacar la sonda de temperatura de alimentos **C** y soltar el dispositivo de encaje **B**. Fijar de nuevo el tapón **A**.

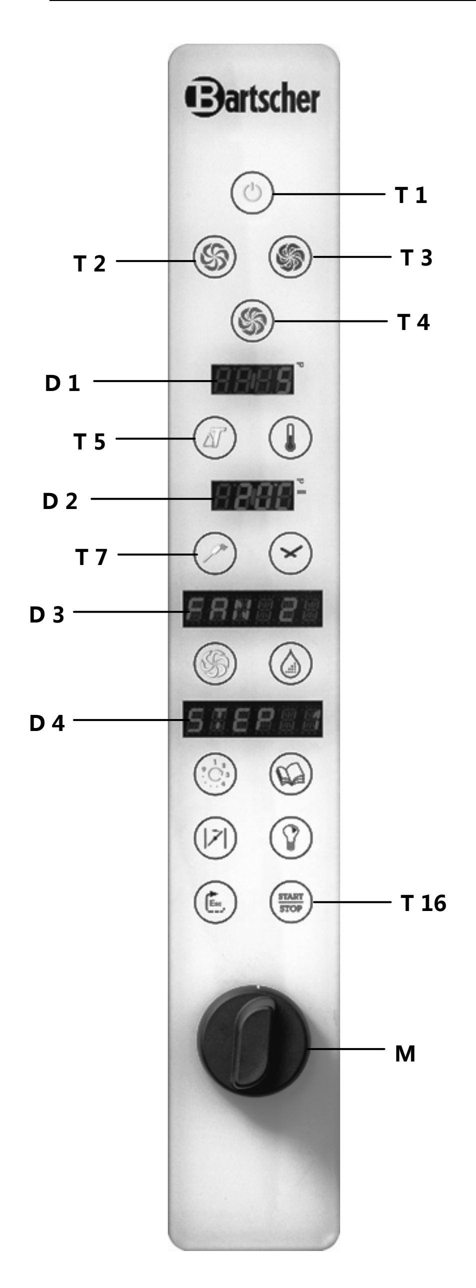
¡ADVERTENCIA!

Para evitar daños en la sonda de temperatura interior, debe introducirla en el aparato sólo a través de la puerta de cristal superior.



¡INDICACIÓN!

La sonda de temperatura de alimentos debe ser colocada introduciéndola en el producto preparado de modo que la punta se encuentre en el centro del producto (la parte más gruesa).



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**. Los botones de función **T 2 – T 3** - **T 4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece **“*MANUAL” (modo manual)***.

Para ajustar el modo de cocción/asado deseado se debe utilizar el botón correspon-diente **T 2 – T 3 – T 4**.

El ajuste de la **temperatura** deseada requiere el uso del botón **T 6**. Si el botón **T 6** parpadea, se puede ajustar con el regulador **M** la temperatura (50 ℃ - 280 ℃).
Después se debe confirmar la selección con el botón **T 6** o el regulador **M**. La temperatura ajustada aparece en el visualizador LED **D 1**.

El dispositivo pasa automáticamente a ajustar el **tiempo de cocción/asado**. Ahora no se puede ajustar el tiempo, solo hay que seleccionar el modo de **cocción/asado con SONDA DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS** utilizando el botón **T 7**.

Ajustar la **temperatura interior** deseada en el producto en el margen 20 ℃ – 110 ℃ con ayuda del regulador **M**. **(Importante: la temperatura en el dispositivo debe ser por lo menos 5 °C superior a la sonda de temperatura de alimentos).**

Se debe confirmar la selección con el botón **T 7** o el regulador **M**.

La temperatura del alimento ajustada aparece en el visualizador LED **D 2**.

Se debe ajustar los siguientes parámetros dependiendo del tipo de platos preparados.
Para poner en marcha el dispositivo se debe utilizar el botón **T 16**.



Cocción/asado con uso de la función Delta-T (*ΔT)*



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**. Los botones de función **T 2 – T 3 - T 4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece **“*MANUAL” (modo manual)***.

Para ajustar el modo de cocción/ asado deseado se debe utilizar el botón correspondiente **T 2 – T 3 – T 4**.

Uso del modo cocción/asado *ΔT*:

El modo ***ΔT*** sirve especialmente para preparar asados de tamaño medio/grande. Para este tipo de preparación se recomienda utilizar una temperatura inferior a la que se utiliza para la cocción/asado tradicional. Para ello el tiempo de cocción/asado se alarga y el alimento se hace más delicado. Al mismo tiempo se reduce la pérdida de peso del alimento.

Para poner en marcha el modo de operación **Delta-T *(ΔT)***, se debe apretar el botón **T 5**.

Si el botón parpadea, se debe seleccionar con el regulador **M** la **diferencia de temperatura** deseada entre la temperatura de cocción y la temperatura interior del alimento.

Ajuste recomendado *ΔT*: 30 - 40 °C

Confirmar la selección con el botón **T 5** o el regulador **M**. En el visualizador LED **D 1** aparece la diferencia de temperatura ajustada.

El dispositivo pasa automáticamente al ajuste de **temperatura interior** (el botón **T 7** parpadea).

Se debe ajustarla con el regulador **M**. Confirmar la selección con el botón **T 7** o el regulador **M**.

En el visualizador LED **D 2** aparece la temperatura interior ajustada.

Se debe ajustar los siguientes parámetros dependiendo del tipo de platos preparados.

Para poner en marcha el dispositivo se debe utilizar el botón **T 16**.

Extractor de vapores



El extractor de vapores tiene como tarea retirar la humedad que surge durante la cocción/asado en la cámara del dispositivo.

Al encender el dispositivo, el extractor de vapores está siempre cerrado. Al final de la cocción/asado, el extractor de vapores permanece en la misma posición en la que se encuentra en ese momento.

Utilizando en botón **T 13** el extractor de vapores se abre o cierra.

Cuando el extractor se ajusta automáticamente (el botón **T 13** parpadea), no se puede realizar ninguna otra tarea.

La apertura del extractor de vapores se produce cambiando la posición del botón **T 13**:

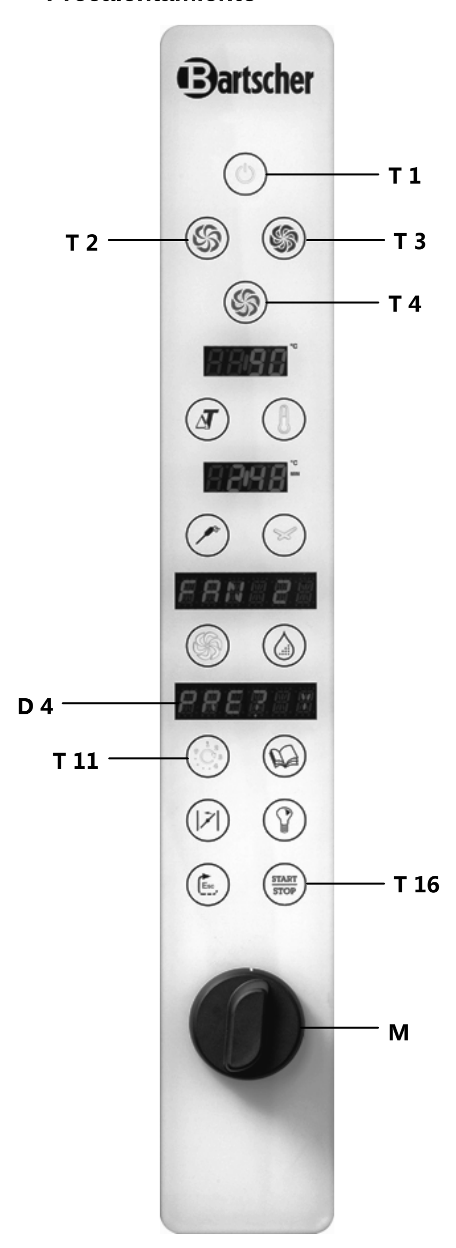
Encendido:	**EXTRACTOR DE VAPORES ABIERTO**
Apagado:	**EXTRACTOR DE VAPORES CERRADO**

Cuando el extractor de vapores está cerrado, tampoco existe el riesgo de exceso de presión en el interior del dispositivo, puesto que esta situación está siempre controlada por el extractor.

En el modo de **COCCIÓN A CONVECCIÓN AL VAPOR** el extractor de vapores está controlado automáticamente. Sin embargo, también se puede intervenir manualmente.

En el modo de cocción/asado con **VAPOR** el extractor de vapores permanece cerrado.

Precalentamiento



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**. Los botones de función **T 2 – T 3 - T 4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece ***"MANUAL" (modo manual)***.

Para ajustar el modo de cocción/asado deseado se debe utilizar el botón correspondiente **T 2 – T 3 – T 4** y ajustar los parámetros deseados.

En los ajustes básicos el precalentamiento está apagado. Para poner en marcha el precalentamiento del dispositivo, apretar el botón **T 11** y girar el regulador **M** a la izquierda. En el visualizador LED **D 4** aparece ***"PRE? N"*** (***N*** – no). Girar el regulador **M** a la derecha hasta que en el visualizador LED **D 4** aparezca ***"PRE? Y"*** (***Y*** – sí). Para confirmalo, apretar el regulador **M.** Girar el regulador **M** a la derecha en este lugar para volver a la programación de la receta. Si ponemos en marcha el programa de cocción apretando el botón **T 16,** en el visualizador LED **D 3** y **D 4** aparece ***"PRE"*** y ***"HEAT"***.

Después de utilizar el botón **T 16**, el dispositivo comienza a precalentar automáticamente a una temperatura un 20% superior a la ajustada en la primera fase de la receta. Después de finalizar el proceso de precalentamiento se escuchará una señal acústica. Ahora se puede colocar el plato en la cámara del dispositivo para su preparación.

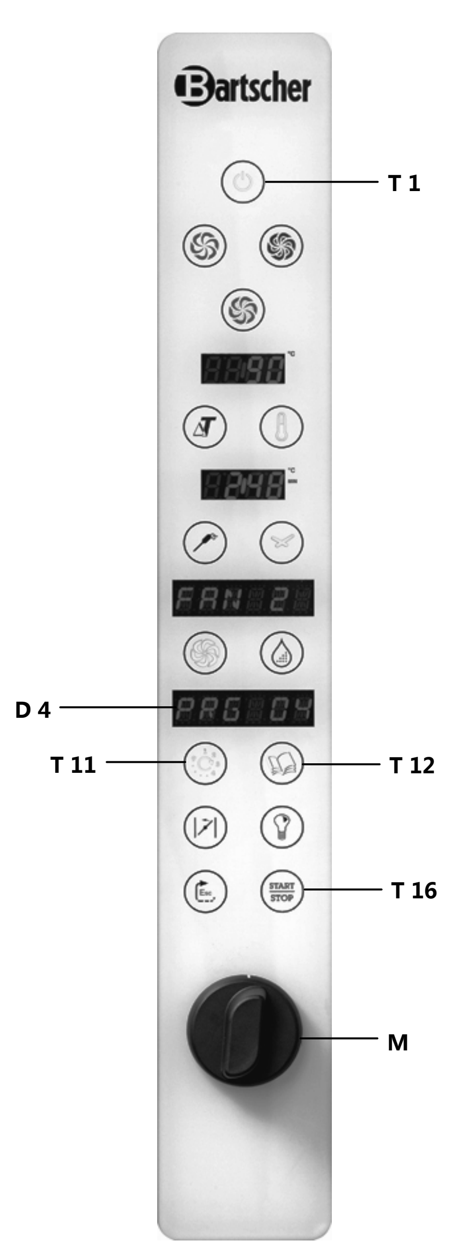
Atención:

Para obtener un mejor resultado, se debe colocar el plato en la cámara del dispositivo cuando haya finalizado el precalentamiento.

Además, siempre se puede utilizar el precalentamiento cuando se vaya a aumentar la potencia del dispositivo (aparte de varias excepciones en las que se debe comenzar la preparación "en frío").



Programación y grabación en la memoria del programa de cocción / asado



En la memoria del dispositivo se pueden programar y grabar hasta **99 programas de cocción / asado** para volver a ser utilizados.

Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**. Los botones de función **T 2 – T 3 - T 4** parpadean y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece ***"MANUAL" (modo manual)***.

Ajustar los parámetros individuales dependiendo del tipo de preparación del alimento:

modo de cocción / asado,

temperatura o cocción ***ΔT***,

tiempo o temperatura interior,

velocidad del ventilador, humidificación.

Después de crear el programa deseado, apretar durante unos segundos el botón **T 12**. En el visualizador LED **D 4** aparece el número del primer programa libre en la memoria (p.ej. si ya hay 3 programas grabados en la memoria en las posiciones 1, 2 y 3, aparece indicado como primer lugar libre en la memoria **"*PRG 04*"**).

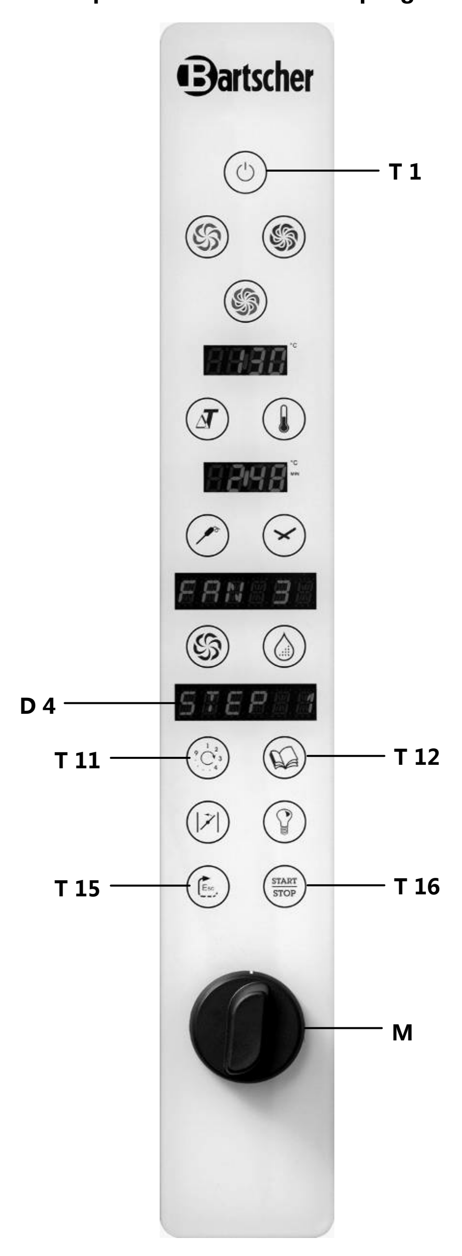
Se debe volver a apretar durante unos segundos el botón **T 12** hasta que en el visualizador LED **D4** aparezca ***"MEM"***.

Se puede programar para cada programa (receta) hasta **9 fases de cocción** y el **precalentamiento.**

Para programar fases de cocción individuales, apretar el botón **T 11**. En el visualizador LED **D 4** aparece el número de la fase de cocción ***"STEP 1"***. Ajustar los parámetros para esta fase de cocción. Se debe volver a apretar durante unos segundos el botón T 12 hasta que en el visualizador LED **D 4** aparezca ***"MEM"***.

Para programar la siguiente fase de cocción, girar el regulador **M** a la derecha. En el visualizador LED **D 4** aparece el número de la nueva fase de cocción: ***"STEP 2"***. Ahora se puede introducir los parámetros de la nueva fase de cocción.

Desplazamiento entre los programas grabados



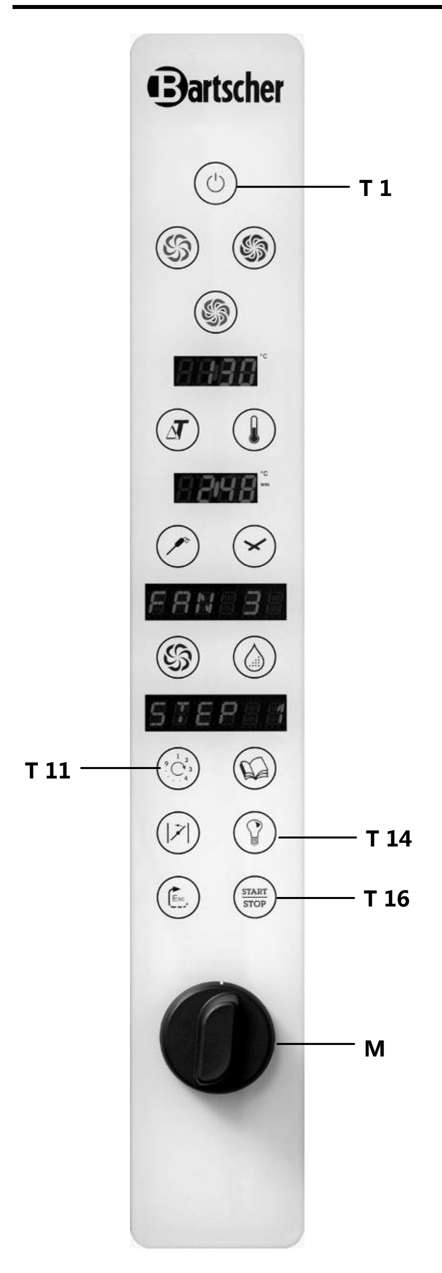
Para seleccionar un programa grabado, se debe utilizar el botón **T 12** y ajustar el número de programa girando a la derecha o a la izquierda el regulador **M**. Se debe confirmar la selección utilizando el botón **T 12** cuando esté ajustado en el número del programa deseado.

El botón **T 11** parpadea y se puede visualizar el ajuste de la fase de cocción/asado del programa en cuestión. Se debe ajustar la posición de la fase 1 (***STEP 1***) y apretar el botón **T 16** para poner en marcha el programa.

Este proceso puede ser iniciado en una fase también después de la fase 1, entonces se debe seleccionar el número de la fase deseada y apretar el botón **T 16**.
En este caso el dispositivo no pone en marcha el precalentamiento, incluso si está previsto en el programa.

Cambio/eliminación del programa de cocción/asado

Para introducir cambios en el programa grabado, se debe seleccionar el número del programa deseado (punto **"Desplazamiento entre los programas grabados"**). Después se debe seleccionar la fase de cocción que se va a cambiar y programar la fase de cocción según sea necesario.
Después de finalizar el ajuste, se puede grabar el programa cambiado apretando el botón **T 12** durante unos segundos hasta que en el visualizador LED **D 4** aparezca ***"MEM"***.
También se puede anular parcial o totalmente un programa dado.
Para anular una fase de cocción de un programa determinado, ajustar el programa en cuestión en la fase que va a ser anulada y mantener apretado el botón **T 11** unos segundos hasta que en el visualizador LED **D 4** aparezca ***"dEL?N"***.



Girar el regulador **M** a la izquierda. Cuando en el visualizador LED **D 4** aparezca ***"dEL?Y"***, apretar el regulador **M**. En el visualizador LED **D 4** aparece ***"dEL"***. Comenzando desde la fase de cocción en la que fue ajustado el programa, se anularán también todas las siguientes fases del programa seleccionado (p.ej. la selección de la fase de cocción 3 hará que sean anuladas las fases 3, 4, 5, etc.).

No se puede anular solo una fase de cocción que se encuentra entre otras fases (p.ej. no se puede anular solo la fase de cocción 3 sin anular las fases 4, 5, etc.).

Para anular un programa entero, seleccionar la fase de cocción 1 (***STEP1***) y mantener apretado el botón **T 11** unos segundos hasta que en el visualizador LED **D 4** aparezca ***"dEL?N"***. Girar el regulador **M** a la izquierda. Cuando en el visualizador LED **D 4** aparezca ***"dEL?Y"***, apretar el regulador. En el visualizador LED **D 4** aparece ***"dEL"***.

Iluminación del interior de la cámara del dispositivo

Para encender la iluminación de la cámara del dispositivo, se debe utilizar el botón **T 14**.

La iluminación se encenderá por 45 segundos. También se puede aparagar la iluminación antes de su apagado automático, para ello se debe volver a utilizar el botón **T 14**.

Apagado del dispositivo

Para finalizar el programa de cocción/asado que ha sido ajustado por tiempo ilimitado o antes de transcurrir el tiempo ajustado, se debe utilizar el botón **T 16**.

Para apagar el dispositivo, se debe mantener apretado unos segundos el botón **T 1**.



Función COOLING DOWN (enfriamiento de la cámara de cocción)

- El dispositivo está equipado adicionalmente con la función **“COOLING DOWN”**.
- Si, después de un proceso de cocción a alta temperatura, el dispositivo debe ser rápidamente enfriado hasta el proceso de cocción a una temperatura inferior, se debe poner en marcha esta función apretando el botón **T 15,** y después **T 16**. En el visualizador LED **D 4** aparece **“COOLING DOWN”**.
- Para acelear el enfriamiento, también se puede abrir la puerta de cristal. En tal caso el dispositivo no se apagará con la puerta abierta, y el proceso de enfriamiento no será interrumpido.
- En el **modo manual** esta función **no** se apaga automáticamente. Cuando se alcance la temperatura inferior deseada (la temperatura aparece en el visualizador LED **D 1**), para interrumpir el proceso se debe apretar el botón **T 15**, en caso contrario el dispositivo se enfriará hasta la temperatura preajustada de 50 ℃.
- En el **modo programado** el dispositivo se apaga en cuanto la cámara de cocción se enfría unos 40 ℃. Si la temperatura deseada en la cámara de cocción no ha sido todavía alcanzada, se debe repetir todo el proceso.
- Al poner en marcha esta función, el extractor se abre automáticamente.

Cocción / asado con más fases de cocción en el modo manual

- También en el **modo manual** se puede ejecutar un programa con más fases de cocción (hasta 9 fases de cocción).
- Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**.

  Los botones de función **T 2 – T 3 - T 4** parpadean y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece ***“MANUAL” (modo manual)***.
- Ajustar los parámetros individuales dependiendo del tipo de preparación del alimento:
  - modo de cocción / asado,
  - temperatura o cocción ***ΔT***,
  - tiempo o temperatura interior del alimento,
  - velocidad del ventilador,
  - humidificación.
- Después de ejecutar el programa deseado, se debe apretar durante unos segundos el botón **T 12**. En el visualizador LED **D 4** aparece el número del primer programa libre en la memoria (p.ej. si ya hay 3 programas grabados en la memoria en las posiciones 1, 2 y 3, aparece indicado como primer lugar libre en la memoria **“*PRG 04*”**).

- Ahora se debe pasar a programar las fases de cocción individuales en el programa apretando un momento el botón **T 11**. En el visualizador LED **D 4** aparece el número de la fase de cocción ***"STEP 1"***. Ajustar los parámetros para esta fase de cocción.
- Para introducir la siguiente fase de cocción, se debe volver a apretar un momento el botón **T 11**. En el visualizador LED **D 4** aparece el número de la fase de cocción ***"STEP 2"***. Ajustar los parámetros deseados también para esta fase de cocción.
- Después de introducir todas las fases de cocción, se debe apretar el botón **T 16** y el programa con las fases de cocción indicado será realizado.



¡INDICACIÓN!
Después de finalizar el programa ajustado, el dispositivo se apagará. Después de apagarse el dispositivo no se podrá utilizar este programa, porque en el modo de operación manual el programa no puede ser grabado en la memoria del dispositivo.

6. Limpieza y conservación
6.1 Indicaciones de seguridad

- o Antes de limpiar el dispositivo o iniciar trabajos de reparación, hay que desconectar el dispositivo de la corriente al equipo y espere hasta que esté frío.
- o Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- o Para evitar choques eléctricos, **nunca** sumerja el dispositivo, el cable o la clavija en agua u otro líquido.



¡ADVERTENCIA!
El dispositivo no está diseñado para ser enjuagado directamente bajo un chorro de agua. Por lo tanto se prohíbe usar chorros de agua bajo presión para limpiar el dispositivo.

6.2 Limpieza

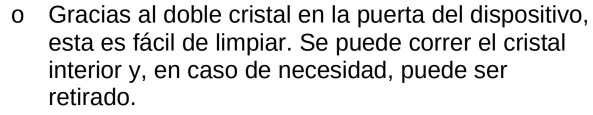
- o Para asegurar el adecuado funcionamiento, higiene y potencia del horno hay que lavarlo después de finalizar el turno diario de trabajo.
- o Antes de lavar, desconectar el suministro de la corriente al equipo, cerrar la válvula de agua, y dejar la cámara de cocción a enfriar.
- o Retirar las guías y lavarlas debidamente con agua tibia y un detergente suave, aclarar con agua limpia y para finalizar, secarlas.
- o Utilizar el agua tibia y detergentes adecuados para el lavado de la cámara de cocción. Lavar la cámara minuciosamente y tener cuidado para no dejar ningunos restos de detergente. A continuación secar la cámara de cocción.

- Utilizar exclusivamente **detergentes especiales para la limpieza de acero inoxidable**, el uso de detergentes inadecuados puede provocar la corrosión del horno.
- No utilizar productos con cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc).
- Al finalizar la limpieza secar y pulir la superficie con un paño blando y seco.

Limpieza de la puerta de cristal



❶



- Gracias al doble cristal en la puerta del dispositivo, esta es fácil de limpiar. Se puede correr el cristal interior y, en caso de necesidad, puede ser retirado.
- Para ello se debe aflojar los bloqueos superiores e inferiores que sujetan el cristal interior girándolos en la dirección de las agujas del reloj (dibujo ❶).
- Retirar el cristal interior (dibujo ❷).
- Limpiar el cristal interior por los dos lados y la puerta del dispositivo con un producto adecuado.
- **No** utilizar productos de limpieza abrasivos.
- Cerrar el cristal interior o colocarlo correctamente después de limpiarlo y ajustar los bloqueos en la posición inicial, girándolos para ello en dirección contraria a las agujas del reloj.



❷

! ***¡ADVERTENCIA!***

Al introducir el cristal se debe recordar que hay que montarlo con las tiras de chapa en dirección a la puerta del dispositivo, en caso contrario la puerta no será hermética.

6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación

- Verifique de vez en cuando que la conducción de conexión a la red de alimentación no presente daños. No utilice nunca el aparato, si éste está dañado. Si la conducción de conexión a la red de alimentación presenta daños, debe ser sustituida por el servicio de atención al cliente o por un electricista cualificado para evitar eventuales peligros.
- En caso de daños o averías, póngase en contacto con su distribuidor especializado o con nuestro servicio de atención al cliente. Previamente, consulte las indicaciones para detectar averías del apartado 7.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales.
  ¡No intente nunca reparar usted mismo el aparato!

7. Fallos posibles

Problema	Solución
El horno no se enciende.	• Comprobar la alimentación eléctrica. • Comprobar si los fusibles del equipo no están dañados. • Comprobar si la puerta del equipo está correctamente cerrada. • Comprobar la corrección de los parámetros del ciclo de cocción/ asado. • Comprobar si el equipo no transmite alguna información de errores.
Si el equipo no se enciende después de emprender estas actividades, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	
El ventilador deja de funcionar durante el trabajo del equipo	• Apagar el equipo y esperar hasta que la protección del motor contra sobrecalentamiento se encienda de nuevo automáticamente. • Comprobar si las aberturas de ventilación no están tapadas o atascadas.
Si el problema se repite, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	
La iluminación interna no funciona.	**¡Utilizar solamente las bombillas resistentes a temperaturas altas!** Cambiar la bombilla de la siguiente manera: • Comprobar si el interruptor multipolar conectado al horno está abierto, y el equipo se ha enfriado. • Abrir el cristal interno de la puerta (**6.2 „Limpieza“**). • Retirar el cristal de protección de la bombilla. • Cambiar la bombilla.
Si el problema se repite, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	
El agua no sale de la manguera.	• Comprobar si la llave de paso de agua está abierta.
Si el problema se repite, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	

Los casos presentados más arriba tienen el carácter orientativo. Si aparecen estos o similares problemas apagar inmediatamente el horno y dejar de utilizarlo.
Para revisar y arreglar el equipo ponerse en contacto con el personal técnico cualificado o con el fabricante.

8. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.

 ***¡ATENCIÓN!***

Para evitar eventuales abusos, y sus riegos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.





Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120